



Aandachtspunten eerlijke informatie op etiket

Benaming, lijst van ingrediënten en afbeeldingen

Het doel van een etiket is om eerlijke en duidelijke informatie te geven aan de consument. Het voorkomen van misleiding van consumenten door onjuiste informatie op etiketten van levensmiddelen is één van de prioriteiten van de NVWA. Om te beoordelen of een etiket niet misleitend is, moet het gehele etiket worden bekeken, inclusief alle afbeeldingen en vrijwillige informatie.

Om misleiding van consumenten te voorkomen heeft de NVWA onderstaande aandachtspunten geformuleerd, die vooral ingaan op de benaming, lijst van ingrediënten en afbeeldingen van ingrediënten. Deze aandachtspunten zijn primair bedoeld voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven als handvatten bij het opstellen van een etiket.

Ieder etiket is anders. Als de NVWA een etiket beoordeelt, dan zal zij dat van geval tot geval beoordelen.

Wettelijk kader

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 bepaalt als algemene regel dat voedselinformatie niet misleitend mag zijn, met name niet ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel zoals eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid of productiewijze (art. 7).

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 schrijft onder meer voor welke vermeldingen verplicht zijn op een etiket van een voorverpakt levensmiddel (art. 9). Twee verplichte vermeldingen zijn de benaming (art. 17) en de lijst van ingrediënten (art. 18). De benaming van een product maakt

duidelijk om wat voor een product het gaat zodat de consument weet wat hij koopt of consumeert. In de Verordening worden 3 soorten benamingen beschreven: wettelijke benaming, gebruikelijke benaming en beschrijvende benaming. De lijst van ingrediënten moet alle ingrediënten noemen die zijn gebruikt bij de bereiding van het levensmiddel. De ingrediënten moeten worden genoemd met de juiste benaming en in volgorde van afnemend gewicht. Naast de verplichte vermeldingen op een etiket, kan een etiket vrijwillige voedselinformatie bevatten, bijvoorbeeld een afbeelding of een tekst. Deze vrijwillige informatie mag de verplichte informatie niet verbergen, onzichtbaar maken of aan de aandacht onttrekken (art. 13 lid 1). En de vrijwillige informatie mag niet misleitend zijn voor de consument, dubbelzinnig of verwarrend (art. 36 lid 2).

Voor meer informatie over de regels voor etikettering, zie het onderwerp [Etikettering van levensmiddelen](#) op de website van de NVWA, waar onder meer het [NVWA Handboek Etikettering van levensmiddelen](#) is gepubliceerd.

Inleiding

Sinds een aantal jaren onderzoekt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) of er sprake is van misleidende etikettering. Bij haar inspecties naar de benaming, lijst van ingrediënten en de afbeeldingen van ingrediënten op een etiket constateert de NVWA misleiding bij ongeveer 30% van de etiketten.

Op basis van dit onderzoek heeft de NVWA de onderstaande aandachtspunten geformuleerd voor eerlijke en duidelijke etikettering. Deze aandachtspunten richten zich vooral op de indruk die het *etiket* geeft door middel van de *benaming*, de *lijst van ingrediënten* en *afbeeldingen van ingrediënten*. Aan de aandachtspunten zijn voorbeelden uit de praktijk toegevoegd met als doel om de aandachtspunten toe te lichten, zonder op alle details in te gaan en zonder uitputtend te zijn.

Bij de beoordeling of een etiket misleidend kan zijn voor een consument is het belangrijk om ook rekening te houden met de volgende drie uitgangspunten die zijn gebaseerd op uitspraken van het Europese Hof van Justitie:

1. het gaat om de vermoedelijke verwachting van de normaal geïnformeerde en redelijk omzichtige en oplettende gemiddelde consument op basis van de volledige uiting (HvJ EG [C-201/96](#) Gut Springenheide);
2. deze gemiddelde consument, wiens beslissing tot aankoop wordt bepaald door de samenstelling van een product, leest eerst de lijst van ingrediënten (HvJ EG 26 oktober 1995 [C-51/94](#) Commissie tegen Duitsland); en
3. de lijst van ingrediënten op de verpakking kan anderzijds niet uitsluiten dat de etikettering, in zijn geheel beschouwd, de indruk wekt dat het product een ingrediënt bevat dat het in werkelijkheid niet bevat, wat uitsluitend blijkt uit de lijst van de ingrediënten (HvJ EG 4 juni 2015 [C-195/14](#) Teekanne).

1. Hoofdregel: bekijk het hele etiket

Het is belangrijk om het gehele etiket te bekijken om te beoordelen of eerlijke en duidelijke informatie wordt gegeven. Het gaat daarbij niet alleen om de wettelijk verplichte vermeldingen, maar ook om de vrijwillige teksten en afbeeldingen. Geeft het etiket een juist beeld van het levensmiddel? Is de informatie begrijpelijk voor de consument?

¹ Voor de benaming van vegetarische producten, zie paragraaf 21.10 van het NVWA Handboek Etikettering van levensmiddelen.

De volgende aandachtspunten zijn handvatten voor het voorkomen van misleiding.

2. Gebruik een juiste benaming

Het is belangrijk dat een benaming wordt gebruikt op grond waarvan het voor de consument duidelijk is om wat voor een product het gaat. Dit geldt voor de wettelijke benaming, de gebruikelijke benaming en de beschrijvende benaming (hier verder benaming genoemd).¹

Voorbeelden:

- de benaming van een product is "slagroomsoesjes": het ingrediënt slagroom moet aanwezig zijn;
- de benaming van een product is "chips met kaassmaak": de benaming geeft aan dat het product smaakt naar kaas, maar het ingrediënt kaas hoeft niet aanwezig te zijn;
- de benaming van een product is "kaassoufflé": het ingrediënt kaas moet aanwezig zijn;
- de benaming van een product is "krabsalade": het ingrediënt krab moet aanwezig zijn. Als het product ook surimi bevat als goedkoper ingrediënt in plaats van krab, dan is de correcte benaming "salade met krab en surimi";
- de benaming van een product is vanillevla: de consument verwacht dat vanille(merg) aanwezig is. Het product bevat echter uitsluitend een aroma. Vanillevla is dan geen juiste benaming en deze mag niet worden vermeld op de verpakking. In de benaming moet worden aangegeven dat het gaat om een product met vanillesmaak (RCC uitspraak [Dossiernr. 2018/00701](#));
- de benaming van een product is "kalfsleverworst": het ingrediënt kalfslever moet aanwezig zijn;
- de benaming van een product is "bloemkoolrijst" en het product bestaat 100% uit bloemkool: deze benaming geeft geen informatie aan de consument over de aard van het product en rijst is een gebruikelijke benaming voor een plantensoort. Een correcte benaming is bijvoorbeeld: bloemkoolsnippers/fijn gesneden bloemkool
- de benaming van een snoepje in de vorm van een aardbei is "aardbeischuimpje": het ingrediënt aardbei moet dan aanwezig zijn. Deze benaming mag niet worden gebruikt om alleen de vorm van het product aan te geven.

3. Commerciële naam mag niet misleidend zijn

Op een etiket mag naast de benaming een commerciële naam (zoals merknaam, handelsnaam of fantasienaam) worden gebruikt. Een dergelijke "extra naam" is een vrijwillige vermelding die vaak op de voorkant van een etiket staat. Deze mag niet misleidend, verwarrend of dubbelzinnig zijn. Een fantasienaam die daadwerkelijk alleen "fantasie" is, is wel toegestaan.

Voorbeelden:

- de benaming van een product met uitsluitend kokosaroma is "kwark met kokosmaak" en deze benaming staat op de zijkant van het pak. Op de voorkant van het pak mag niet "kokoskwark" worden vermeld als commerciële naam;
- de benaming van een product is "kaaskroket met cheddarsmaak" en het product bevat kaas en cheddararoma. Op de voorkant van de verpakking mag als commerciële naam niet "Cheddar kaas kroket" worden vermeld. De woorden "kaaskroket" en "cheddarsmaak" mogen wel op de voorkant worden vermeld;
- de beschrijvende benaming van een product is "biscuit gevuld met cashewnoten in een laag van pure chocolade". Deze biscuit is in de vorm van een ster en op de voorkant van de verpakking mag de fantasienaam "Sterretjes" worden gebruikt.

4. Benaming en lijst van ingrediënten moeten met elkaar in overeenstemming zijn

De benaming van een product moet in lijn zijn met de lijst van ingrediënten. Dit wil zeggen dat de ingrediënten die worden genoemd in de benaming ook aanwezig moeten zijn en dus genoemd moeten worden in de lijst van ingrediënten. En andersom, de belangrijke, kenmerkende ingrediënten van het product die staan in de lijst van ingrediënten moeten terugkomen in de benaming als dit nodig is voor een juiste benaming van het product.

Voorbeelden:

- de benaming van een product is "kipschnitzel". In de lijst van ingrediënten staan onder meer kippenvlees en kalkoenvlees vermeld als ingrediënten. De aanwezigheid van het kalkoenvlees moet ook in de benaming worden vermeld als de aanwezige hoeveelheid kalkoenvlees bepalend is voor de aankoop van de consument, bijvoorbeeld kip-kalkoenschnitzel;
- de benaming van een product is "wasabi dressing". In de lijst van ingrediënten staan onder meer 8% mierikswortel en 2% wasabi poeder. In de benaming

moet ook mierikswortel worden genoemd omdat dat een kenmerkend ingrediënt is dat gebruikt kan worden om wasabi (gedeeltelijk) te vervangen, bijvoorbeeld wasabidressing met mierikswortel;

- de officiële benaming van een product is "Limoncello pudding met citroensaus" en daarbij is het woord 'limoncello' groot en dominant in beeld op de verpakking. Uit de lijst van ingrediënten blijkt dat het product geen limoncello bevat. De vermelding "met citroensaus" is onvoldoende om de verkeerde indruk van de consument over de kenmerken van de pudding te corrigeren (RCC uitspraak [Dossiernr. 2016/00879](#)).

5. Voorwaarden voor het afbeelden van een ingrediënt²

Hoofregel is dat als een etiket een afbeelding van een vrucht bevat, dan moet deze vrucht aanwezig zijn in het product. Een uitzondering is dat een afbeelding van een vrucht mag bij een aroma, als "smaak" of "aroma" duidelijk bij de afbeelding wordt vermeld én in de benaming.

Voorbeelden:

- een yoghurt bevat aardbei of aardbeienconcentraat (hele vrucht) en geen aroma: afbeelding van aardbei mag;
- een yoghurt bevat (natuurlijk) aroma of natuurlijk aardbeienaroma en geen aardbei: afbeelding van aardbei mag onder de voorwaarde dat "smaak" of "aroma" duidelijk bij de afbeelding wordt vermeld én in de benaming;
- een yoghurt bevat aardbei en aroma waarbij de aardbei niet werkelijk smaak toevoegt aan het product: afbeelding van aardbei mag onder de voorwaarde dat "smaak" of "aroma" duidelijk bij de afbeelding wordt vermeld én in de benaming;
- een yoghurt bevat aardbei dat werkelijk smaak toevoegt aan het product en een natuurlijk aardbeienaroma: afbeelding van aardbei mag en het is niet nodig om "smaak" of "aroma" bij afbeelding of in benaming te vermelden;
- op een vruchtendrank staat een afbeelding van mango, guave en appel. Het sap van deze 3 vruchten moet aanwezig zijn en deze 3 vruchten moeten worden genoemd in de lijst van ingrediënten.
- op een koekje staat een afbeelding van vanillestokjes: het koekje moet het ingrediënt vanillestokjes of vanillemerg bevatten. Als het uitsluitend een aroma bevat, dan mag een afbeelding van vanillestokjes onder de voorwaarden

² Dit aandachtspunt geldt voor alle voorverpakte levensmiddelen die zijn geproduceerd na 1 mei 2022.

dat "smaak" of "aroma" in de benaming wordt vermeld én dat "smaak" of "aroma" duidelijk in de nabijheid van de afbeelding wordt vermeld.

6. Een afbeelding moet een realistisch beeld geven

Een afbeelding op een etiket is een vorm van vrijwillige informatie. Het is belangrijk dat een afbeelding een realistisch beeld geeft van het levensmiddel.

Voorbeelden:

- op een appelkoek staat een afbeelding van 2 appels en de koek bevat 2% appelpuree; deze afbeelding van 2 appels geeft geen realistisch beeld van de hoeveelheid appel en de gemiddelde consument verwacht meer appel in deze koek;
- op een drank staat een afbeelding van 2 mango's en een ananas en het product bevat naast water, suiker en aroma 30% sap, waarvan 1% mangosap, 1% ananassap en 28% appelsap. De afbeelding van 2 mango's en een ananas geeft geen realistisch beeld en de gemiddelde consument verwacht meer sap van mango en ananas in het product óf een afbeelding van appels;
- als op een kant-en-klaar maaltijd met spinazie, zalm en pasta een afbeelding staat van het product, dan moet deze de werkelijke hoeveelheid van één of meerdere van deze ingrediënten afbeelden en mag het bijvoorbeeld niet veel meer zalm afbeelden dan in het product zit.

7. Vrijwillige informatie mag niet misleidend zijn

Vrijwillige informatie (teksten en afbeeldingen) op een etiket mag geen onjuiste, misleidende indruk wekken over de samenstelling van het product. Ook al bevat een etiket een juiste lijst van ingrediënten, dan kan niet worden uitgesloten dat de consument wordt misleid, bijvoorbeeld als op de verpakking de indruk wordt gewekt dat het product een ingrediënt bevat door een afbeelding of tekst. En in werkelijkheid bevat het product dit ingrediënt niet en dat blijkt uitsluitend uit de lijst van ingrediënten (HvJ EG 4 juni 2015, C-195/14 Teekanne).

Voorbeelden:

- op een product met de benaming "noedels met kippensmaak" staat een afbeelding van een bakje noedels en daarboven de duidelijke tekst "met de smaak van kip". Op de verpakking wordt geen kip of stukjes kippenvlees afgebeeld. Deze vrijwillige informatie "met de smaak van kip" is toegestaan;

- op de voorkant van een drankverpakking staat een afbeelding met sinaasappels en "Orange" in combinatie met "100% natural ingredients" en "Slanke Sinaasappel". Op grond hiervan lijkt het product uitsluitend sinaasappelsap te bevatten, maar het product bevat 67% sap (sinaasappel 63%, citroen) en 33% water. Deze informatie is misleidend. Het gebruik van "Slanke" corrigeert de verwachting van de consument onvoldoende. De informatie op de voorkant is wel correct als in een groot lettertype en ook zeer opvallend "70% sap / 30 % water" wordt vermeld. Een verwijzing naar sinaasappels in woord of beeld leidt dan niet tot verwarring (RCC uitspraak [Dossiernr. 2018/00287](#)).

8. Serveersuggestie mag niet misleidend zijn

In sommige gevallen kan bij een afbeelding worden vermeld dat het om een "serveersuggestie" gaat. Een serveersuggestie mag worden gebruikt om een product aantrekkelijker te maken voor consumenten, maar mag niet misleidend zijn. Een serveersuggestie moet duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn. En bij een serveersuggestie moet het duidelijk zijn dat iets kan worden toegevoegd dat niet aanwezig is in de verpakking (b.v. doordat het op een apart bord ligt).

Voorbeelden:

- een "serveersuggestie" kan worden gebruikt om een gebruiksmogelijkheid aan te geven, zoals een afbeelding van een schaalpje pudding met een toefje slagroom. De consument begrijpt dat zo'n toefje slagroom niet in de verpakking van de pudding zit;
- een afbeelding op erwtensoep met een kom soep met veel plakjes rookworst is niet toegestaan als deze soep gemiddeld 2 plakjes rookworst per kom bevat. Het is wel toegestaan om naast de kom soep een rookworst op een houten plank af te beelden met daarbij een duidelijke vermelding van "serveersuggestie". De afbeelding moet laten zien dat het om een serveersuggestie gaat en dat iets wordt toegevoegd dat niet aanwezig is in de verpakking.

Dit is een uitgave van:
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59 | Postbus 43006 | 3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl
November 2020